

ABSTRACT

The process of making a cake in the modern era, demanding speed because of the time more valuable and more widely distribution coverage, which means greater production capacity. Then the process is made as efficient as possible. Busyness is high enough to make parents and family also eventually follow the diet and no hassle instant preparation. Now was enough just to buy one box of instant cake mix that is usually already included in the package, plus live eggs, and butter cake be desired. The process is also very clear instructions printed on the packaging of instant flour. From the results of analysis of Material Differences between Normal and Instant Ingredients (Paired Samples Correlations) then we can see the differences, views of significant value. If sig is smaller than 0:05, the materials A and B materials are different, but if the sig is greater than 0:05, the materials A and B, have same material. From the above table can be viewed texture and flavor of the cake A and B are different, while for the smell, taste, and colors have in common. So it can be concluded that between the two cakes A and B are same.

Keywords: cake, paired samples correlations, organoleptic perception

ABSTRAK

Proses pembuatan kue di era modern, menuntut kecepatan karena waktu lebih berharga dan cakupan distribusi juga menjadi semakin luas, yang berarti kapasitas produksi yang lebih besar. Kemudian proses dibuat seefisien mungkin. Kesibukan yang cukup tinggi, membuat orang tua dan keluarga juga akhirnya lebih mencari kepraktisan dan persiapan yang tidak rumit bila dengan menggunakan bahan instan. Sekarang sudah cukup hanya untuk membeli satu kotak campuran kue instan yang biasanya sudah termasuk dalam paket, ditambah telur, dan mentega yang diinginkan. Proses pembuatan dan petunjuk yang sangat jelas, tercetak pada kemasan tepung instan. Dari hasil analisis Perbedaan Antara Bahan Bahan Normal dan Instan (Paired Samples Correlations) maka kita dapat melihat perbedaan, dilihat dari nilai yang signifikan. Jika sig lebih kecil dari 0:05, bahan A dan bahan B berbeda, tetapi jika sig lebih besar dari 0:05, materi A dan B, memiliki bahan yang sama. Dari tabel di atas dapat dilihat tekstur dan aroma kue A dan B berbeda, sedangkan untuk bau, rasa, dan warna memiliki kesamaan. Jadi dapat disimpulkan bahwa antara dua kue bahan instant (A) dan bahan non instant (B) adalah sama

Kata kunci: cake, panduan contoh korelasi, organoleptik persepsi